品番

ACO-A型

コーヒーメーカー

水出しコーヒー&浄水機能つき

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

香り立つ、本格コーヒーをご家庭でお楽しみください

家族や友達と過ごす楽しい時間、
一人でのんびりくつろぐときに…
ちょっぴり贅沢な
コーヒー生活はじめましょう。

活性炭の浄水効果で、
カルキをカットする

温水ドリップ

HOT DRIP

活性炭の浄水効果により、カルキをカットしたお湯で、コーヒー豆の上からシャワー状にドリップ。おいしいホットコーヒーが楽しめます。また、氷を入れたグラスに注いで、アイスコーヒーとしてもどうぞ。

こだわりの、
水出しコーヒーがつくれる

水ドリップ

WATER DRIP

熱を加えず、一滴一滴「水」でドリップします。切替ツマミで水量調節ができますので、コーヒーの濃さはお好みで。ゆっくり時間をかけて抽出した水出しコーヒーは、まろやかで、苦味の少ないすっきりとした味わいです。

コーヒーをおいしく楽しむ　ためのポイント

豆や粉は必要な分だけ買う

1週間から10日程度で使いきる量を買うようにしましょう。また、飲むたびに必要な分だけミルで挽いてドリップするとよいでしょう。

豆や粉を保存するときは密封して冷蔵庫に

高温多湿に弱く香りがとびやすいので、密封できる容器に入れ、冷蔵庫など低温のところで保存しましょう。

なるべく早めに飲みましょう

風味がそこなわれてしまうので、15分以上の保温はせず、なるべく早く飲みましょう。

代表的なコーヒー豆の種類と特長

中味
・ブルーマウンテン
・ブラジル
・サルバドル

酸味
・キリマンジャロ
・モカ
・コロンビア
・ガテマラ
・ハワイコナ

苦味
・マンデリン
・ロブスタ

もくじ

この取扱説明書では、コーヒー豆を挽いた後のものをコーヒー粉として表記しています。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。

◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。

◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告	「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。
⚠注意	「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）（差込プラグを抜く）

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使用しない。（日本国内100V専用）

火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。

（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

コーヒーサーバーなしで使わない。

やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

蒸気口に触ったり、顔などを近づけない。

やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

⚠注意

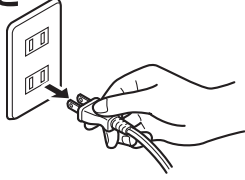
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

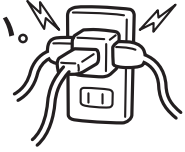
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

安全上のご注意

⚠注意

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

不安定な場所、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。

火災や、テーブル・敷物の変色・変形の原因。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないように注意すること。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を与えない。

故障や、水容器ふた・コーヒーサーバーなどが破損して、けがをするおそれ。

温水ドリップするときは、切替ツマミを「HOT DRIP」に合わせて、スイッチを「ON」にする。

「WATER DRIP」に合わせたまま「ON」にすると、カラだきになり、火災や破損のおそれ。

温水ドリップの途中で切替ツマミをまわさない。

カラだきになり、火災や破損のおそれ。

水ドリップするときは、必ずスイッチを「OFF」にして差込プラグを抜いてから行う。

通電すると、カラだきになり、火災や破損のおそれ。

専用のコーヒーサーバー以外は使わない。

お湯があふれて、やけどや故障するおそれ。また、テーブルや敷物を汚す原因。

抽出中にコーヒーサーバーをはずさない。

やけどの原因。

コーヒーサーバーをのせたまま本体を動かさない。

やけどやけがの原因。

コーヒーサーバーの中にコーヒーが入っていない状態でのカラだきはしない。

コーヒーサーバーが割れるおそれ。また、故障や火災の原因。

コーヒーサーバーを直接火にかけたり、電子レンジで使わない。

破損して、けがの原因。

コーヒーサーバーを冷蔵庫や冷凍庫に入れない。

破損して、けがの原因。水出しコーヒーを冷やすときは、別の容器に入れ替えること。

コーヒーサーバーが熱いうちに水の中に入れたり、水をかけたり、ぬれた場所に置かない。

傷がつくと破損の原因。もし割れた場合は、取り除くときに手を切らないよう充分に注意する。

水容器に水が入っていない状態でのカラだきはしない。

故障や火災の原因。

温水ドリップで続けて使用するときは、本体が冷めるまで(約10分)待つ。

すぐに水を入れたり、動かしたりすると、蒸気が噴出してやけどをするおそれ。

温水ドリップで使用中や使用後しばらくは高温部にふれない。

やけどをするおそれ。
特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

お手入れは冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●**火気の近くでは使わない。**

変形・故障の原因。

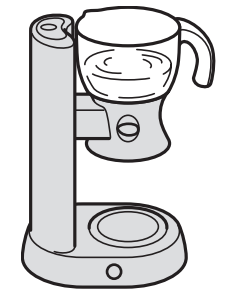
●**業務用として使わない。**

故障の原因。

●**水容器に水以外のものを入れない。**

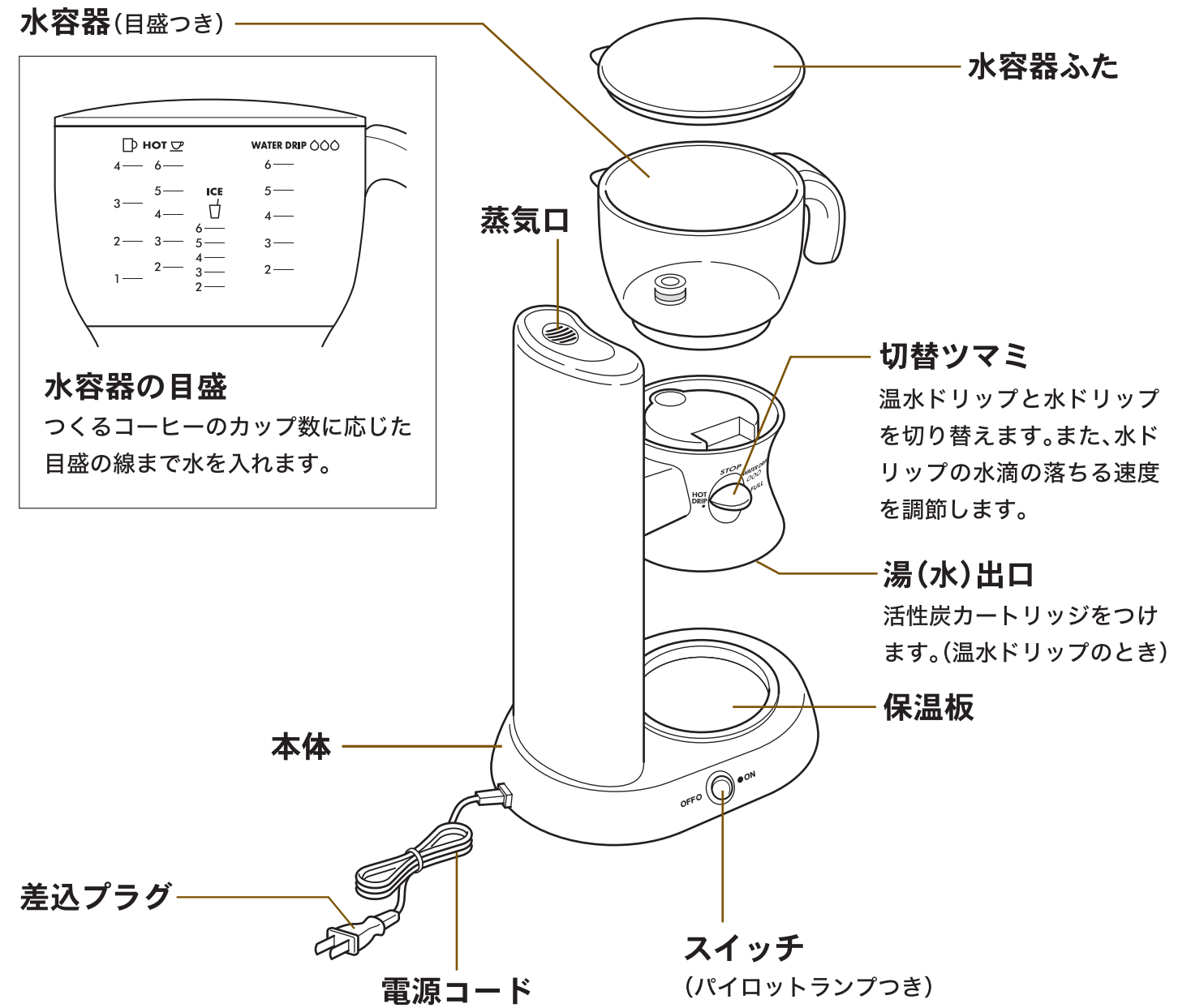
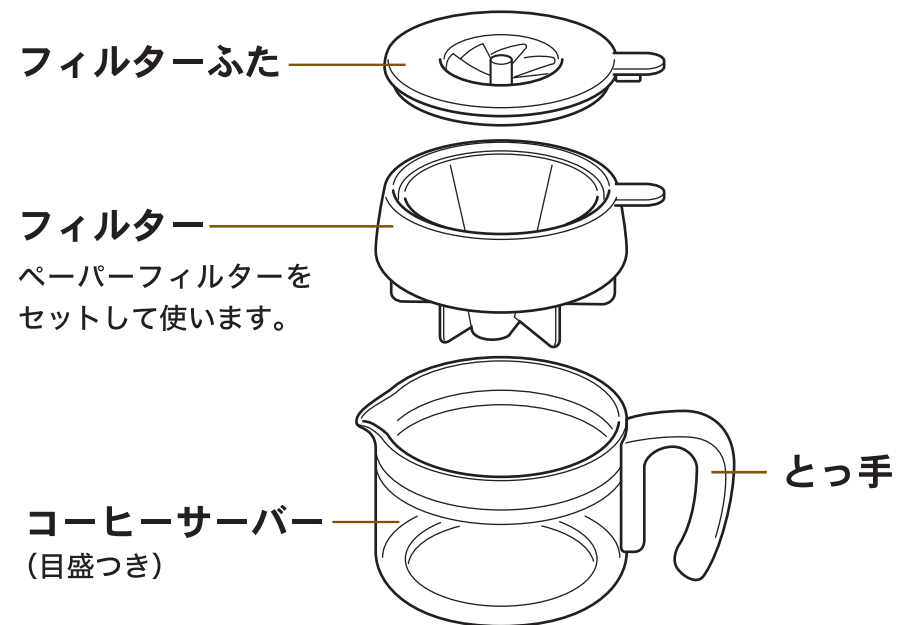
故障の原因。

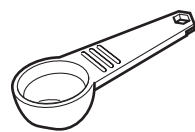
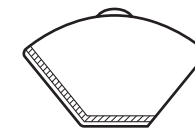
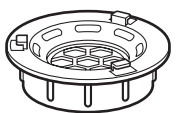
●**水容器に水を入れたまま放置しない。**

故障や変色・においの原因。

●**ミネラルウォーターやアルカリイオン水を使用した場合は、よりこまめにお手入れする。**

本体内部にカルシウム分が付着しやすくなったり、また、付着したカルシウム分がはがれて本体内のお湯や蒸気の出口をふさぐなど、故障の原因。

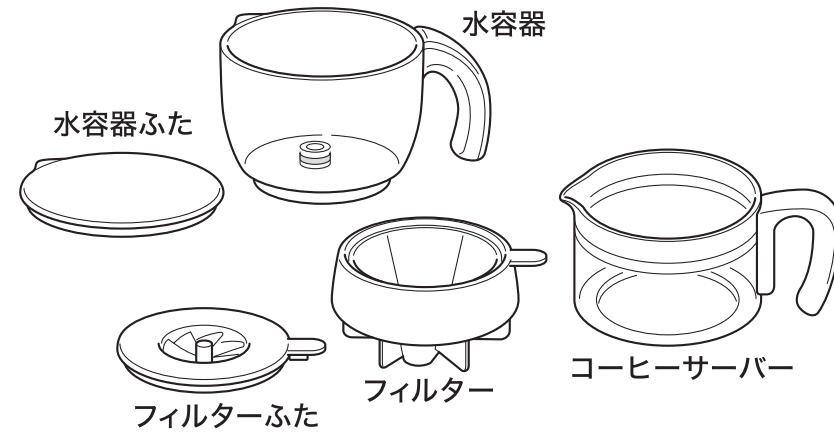
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！

付属品の確認

計量スプーン…1個
すり切り1杯 約7g

ペーパーフィルター…5枚
市販のものも使えます。
（サイズ1×2または102）

活性炭カートリッジ…1個
ACO-A専用です。
カルキ（遊離残留塩素）が除去
できます。

はじめて使うとき
しばらく使わなかったとき

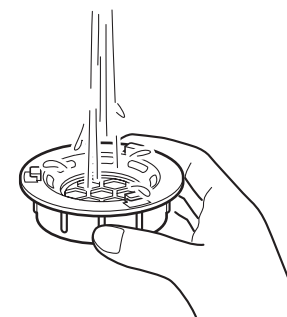
お手入れして、温水ドリップで本体内を洗浄。
コーヒーメーカーをきれいにするのが、
おいしいコーヒーづくりの第一歩！

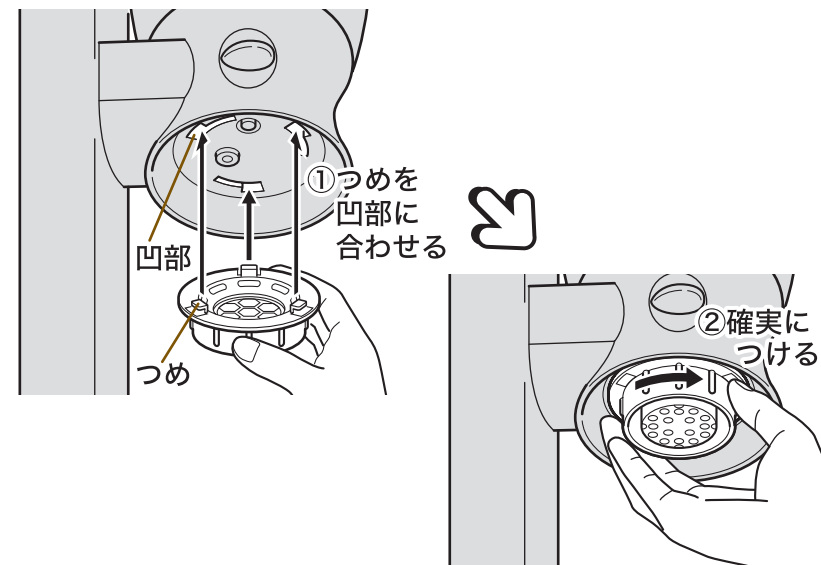
1

本体以外の各部品を水洗いする。→P. 20

本体内を洗浄するために、1〜2回温水ドリップする。→P.12

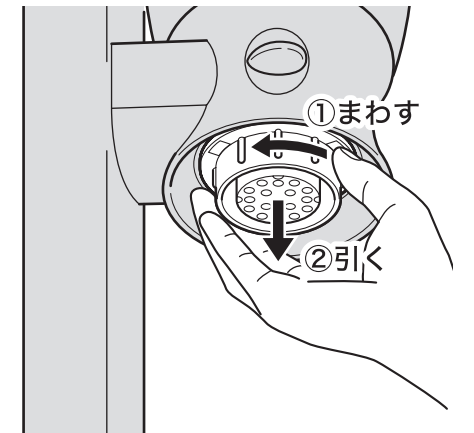
水は、水容器の□の「4」目盛まで入れます。
（コーヒー粉やペーパーフィルターは、セットしない。）

3

活性炭カートリッジを水で流し洗いする。

4

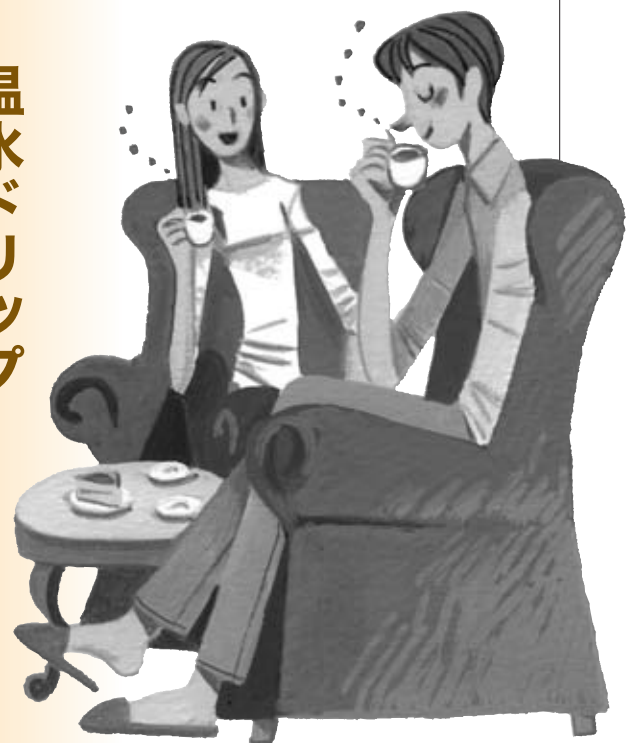
活性炭カートリッジを本体に取りつける。

活性炭カートリッジは水で洗う

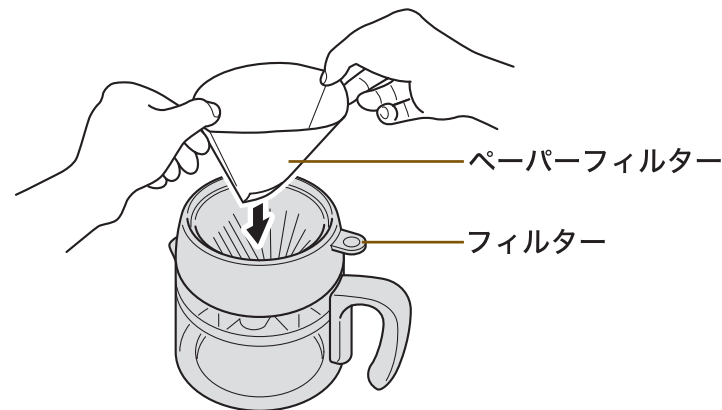
クエン酸・レモン汁・台所用合成洗剤などで洗うと、異臭の原因になります。
そのときは、活性炭カートリッジを交換してください。→P.23

活性炭カートリッジのはずしかた

ご注意

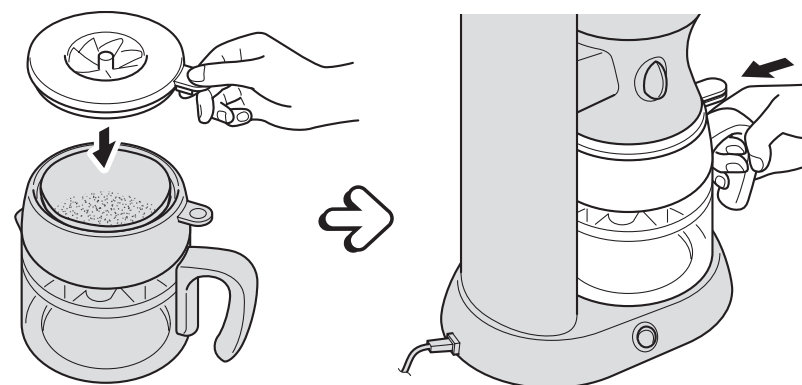
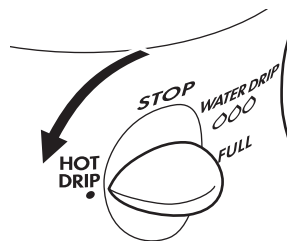
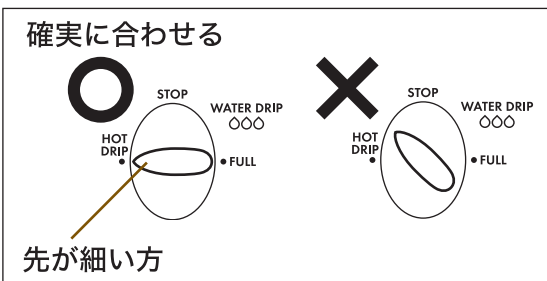
◆活性炭カートリッジを数日間使わずに保管していたときも水洗いする。
◆活性炭カートリッジを分解しない。

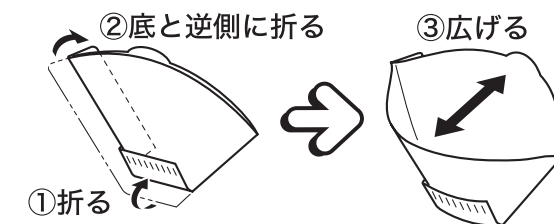
ホットコーヒーをいれる
アイスコーヒーをつくる
― 温水ドリップ

シャワー状のお湯でまんべんなくドリップ！
カフェで味わうような本格コーヒーが
おうちで手軽に楽しめるのね。

フィルターを コーヒーサーバーにのせ、ペーパーフィルターを セットする。

市販のペーパーフィルターも使えます。
→P. 9

付属の計量スプーンで、コーヒー粉を ペーパーフィルターに 入れて上面をならす。

【アイスコーヒーをつくるとき】
アイス用コーヒー粉を使います。

フィルターふたをしめて、本体にセットする。

切替ツマミを 「HOT DRIP」に合わせる。

ペーパーフィルターの折りかた

底と横のミシン目を、約1cm折り曲げます。

活性炭カートリッジの取りつけかた

活性炭カートリッジを取りつけてから、温水ドリップします。→P.10

コーヒー粉を入れる目安

コーヒー粉はお好みにより加減してください。

ホットコーヒー

カップ数	コーヒー粉（計量スプーンすり切り）	
	マグカップ 約180mL	デミタスカップ 約120mL
1カップ	1.5 杯	ー
2カップ	3 杯	2 杯
3カップ	4.5 杯	3 杯
4カップ	6 杯	4 杯
5カップ	ー	5 杯
6カップ	ー	6 杯

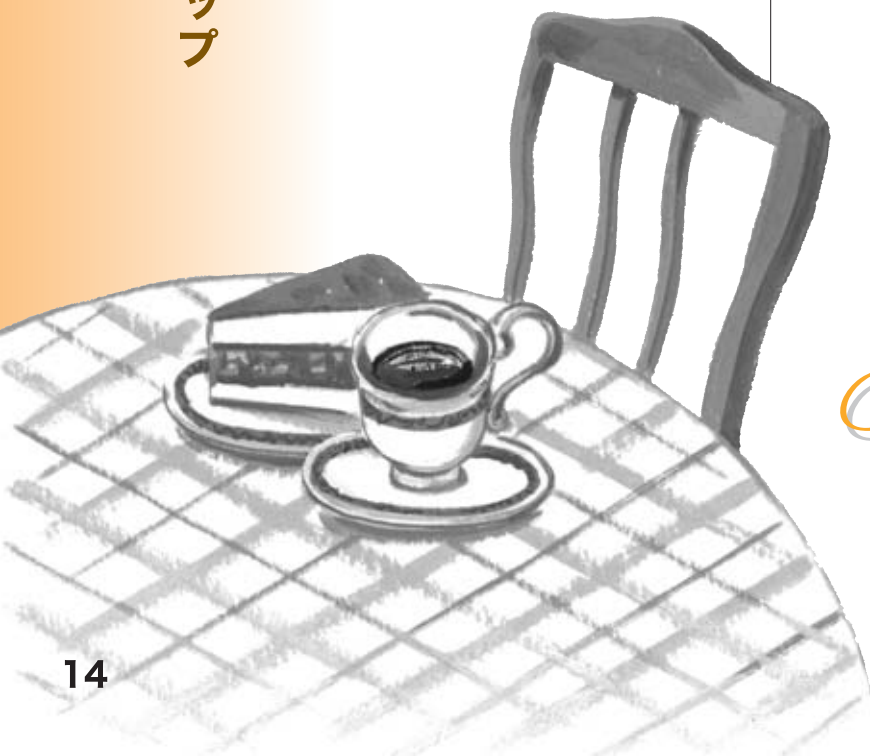
アイスコーヒー

カップ数	コーヒー粉（計量スプーンすり切り）
	1カップ 約60mL
2カップ	2 杯
3カップ	3 杯
4カップ	4 杯
5カップ	5 杯
6カップ	6 杯

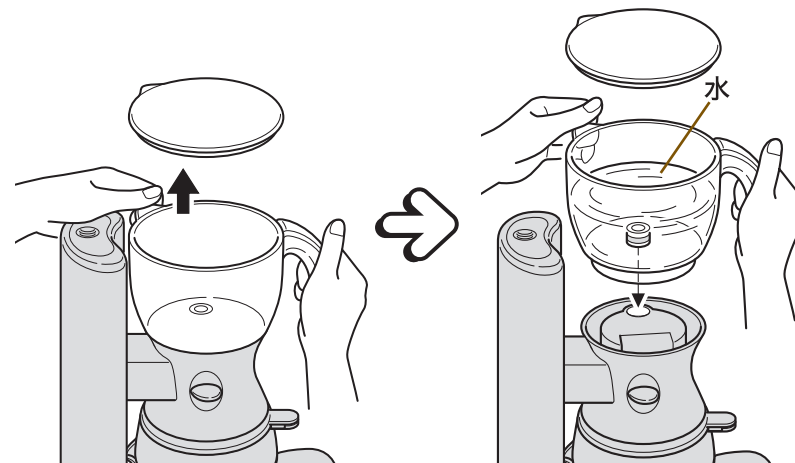
ご注意

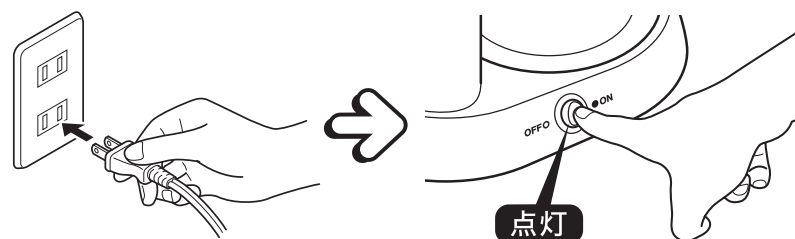
◆フィルターふたは、必ずしめる。
お湯がコーヒー粉に均一にかからなかったり、蒸気で本体に水滴がつく原因。

◆切替ツマミを、必ず「HOT DRIP」に確実に合わせてから、スイッチを「ON」にする。
また、途中で切替ツマミをまわさない。
カラだきすると、火災や破損のおそれ。

ホットコーヒーをいれる アイスコーヒーをつくる

― 温水ドリップ

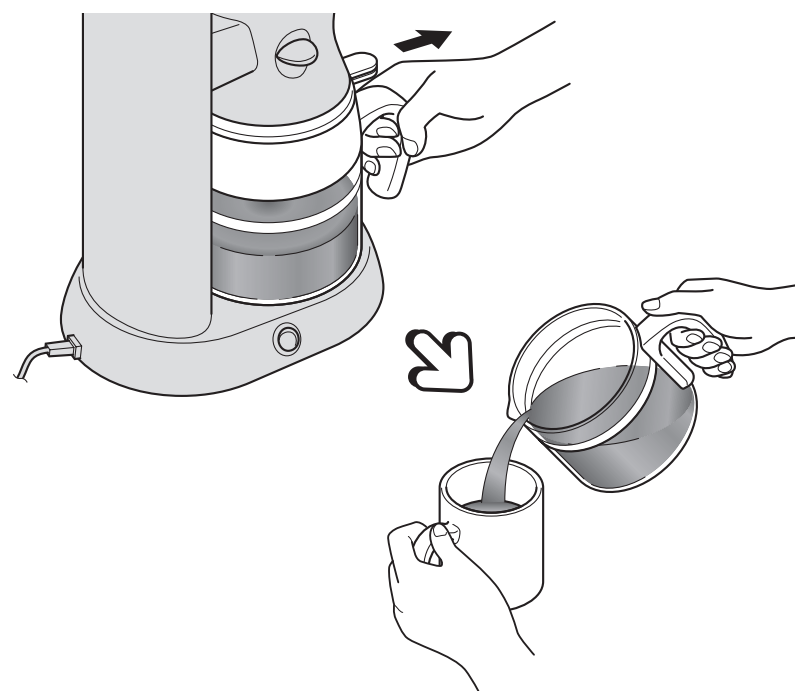
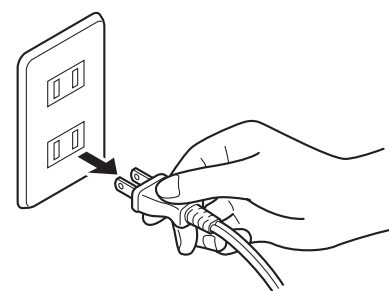
水容器に水を入れ、本体にセットする。

つくるコーヒーのカップ数に応じた目盛まで水を入れます。

差込プラグをコンセントに差し込み、スイッチを「ON」にする。

スイッチが「OFF」になっていることを確認してから差し込みます。「ON」にすると、約30秒後にお湯が出はじめます。

できあがったら、スイッチを「OFF」にして、コーヒーを注ぐ。

お湯や蒸気が完全に止まってから取り出し、フィルター・フィルターふたをはずして、カップなどに注ぎます。

【アイスコーヒーをつくるとき】

グラスに約8分目まで氷を入れてからコーヒーを注ぎ、かきまぜて冷やします。

使用後は、差込プラグをコンセントから抜く。

水容器には水を入れる

お湯や熱湯を入れて温水ドリップすると、故障の原因になります。

保温するとき

コーヒーができあがっても、スイッチを「ON」のままにしておきます。（保温は、15分くらいまでにしてください。）

熱めのコーヒーをお好みの方は

あらかじめ熱湯などで温めておいたカップに注ぎます。

続けてつくるとき

①本体が冷めるまで（約10分）待ちます。
②必ず先にコーヒーサーバーをセットしてから、P.12からの手順で、再度、温水ドリップします。

できあがり時間の目安

約3〜8分でできあがります。
※できあがり時間は、室温・水量・コーヒー粉の量などにより変わります。

ご注意

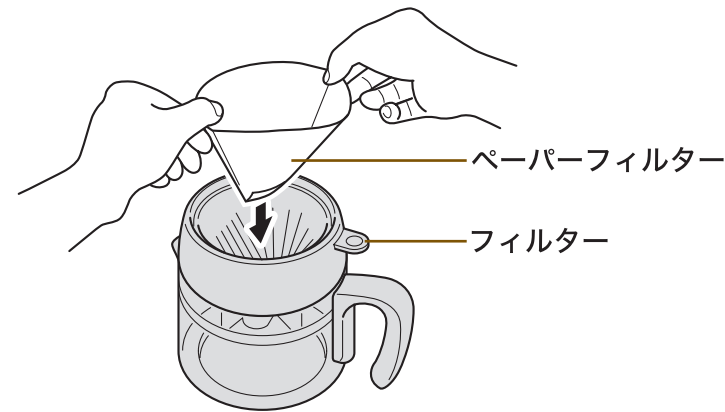
水量は、HOTの目盛「4」以下にする。
水が多いと、コーヒーがあふれるおそれ。

水出しコーヒーをつくる

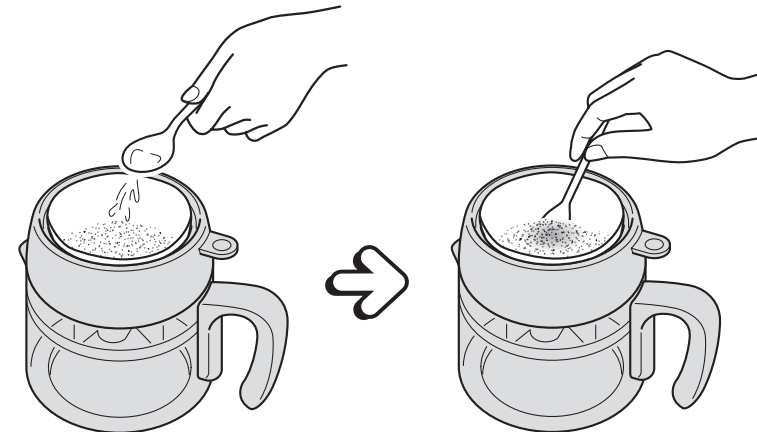
―水ドリップ

一滴一滴、ゆっくりと水でドリップ！
夜にセットしておけば、朝には
おいしい水出しコーヒーが飲めるのね。

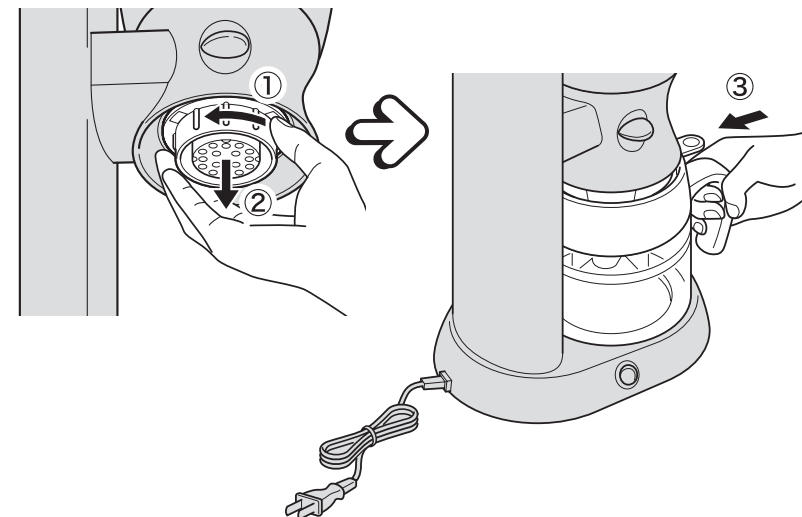
フィルターを
コーヒーサーバーにのせ、
ペーパーフィルターを
セットする。

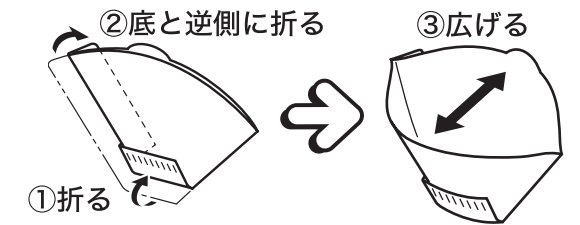
市販のペーパーフィルターも使えます。
→P.9

付属の計量スプーンで、
コーヒー粉を
ペーパーフィルターに
入れる。

コーヒー粉に
少量の水をふりかけ、
かるくかきまぜて全体を
湿らせ、上面をならす。

均等に湿らせ、かるくかためるように上面をならします。

4

活性炭カートリッジを
はずし、3 を本体に
セットする。

フィルターふたをしめる必要はありません。

ペーパーフィルターの折りかた

底と横のミシン目を、約1cm折り曲げます。

用意するコーヒー豆(粉)

◆細挽き、または中挽きのものを使いましょう。
◆深煎りの豆がおすすめです。

コーヒー粉を水で湿らせてからドリップ

コーヒー粉を水で均等に湿らせ、上面をならしてからドリップしないと、抽出に片寄りができます。

コーヒー粉を入れる目安

コーヒー粉はお好みにより加減してください。

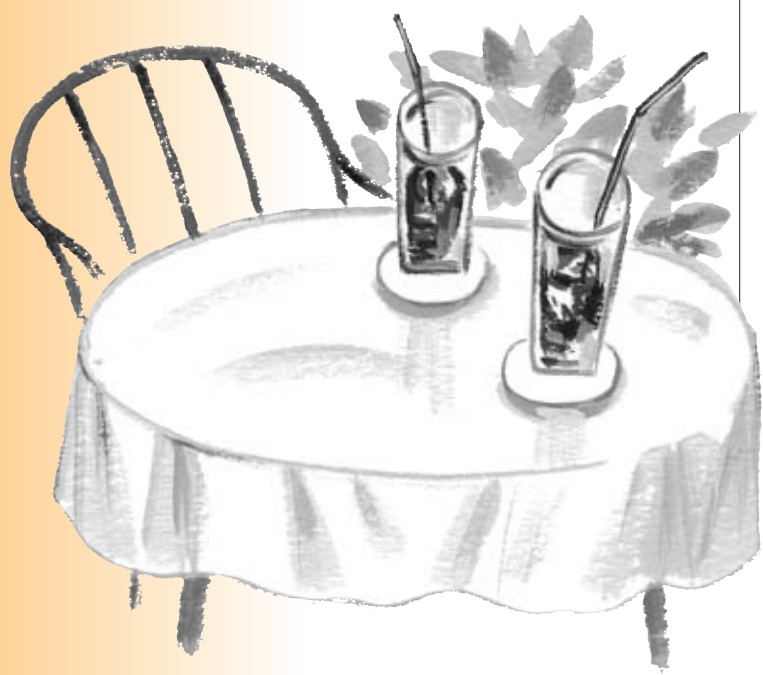
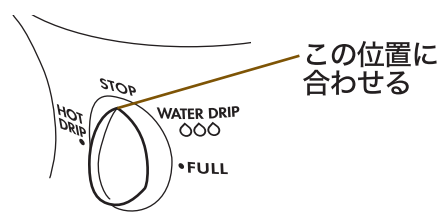
水出しコーヒー

カップ数	コーヒー粉(計量スプーンすり切り)
	WATER DRIP 1カップ 約120mL
2カップ	3 杯
3カップ	4 杯
4カップ	6 杯
5カップ	7 杯
6カップ	9 杯

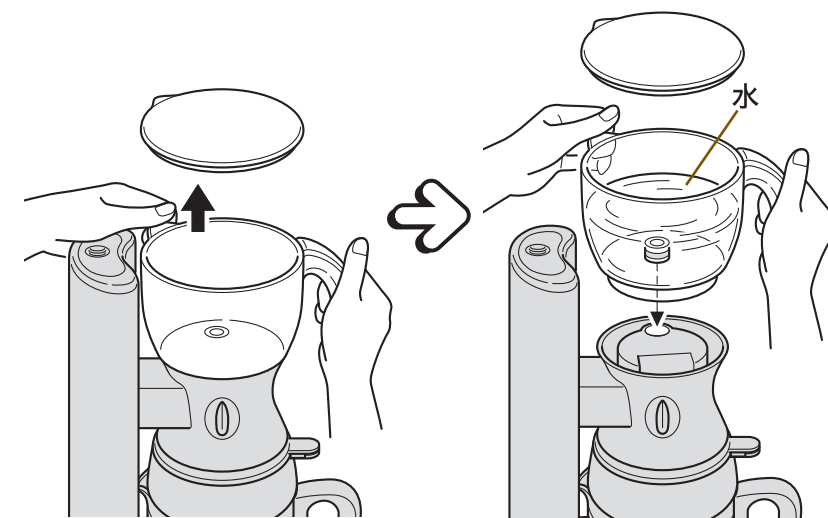
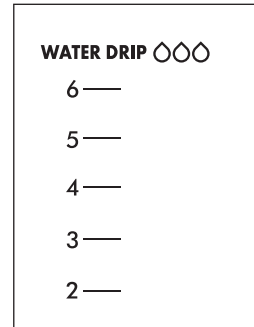
ご注意

必ずスイッチを「OFF」にして、差込プラグを抜いてから水ドリップする。(電源不要)

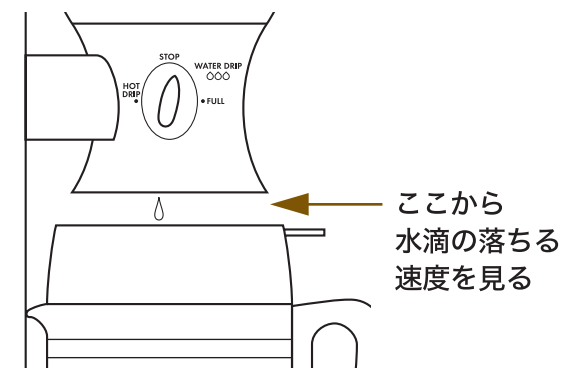
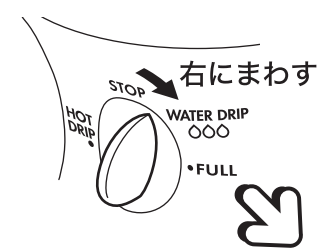
水出しコーヒーをつくる
― 水ドリップ

切替ツマミを「STOP」に合わせる。

水容器に水を入れ、本体にセットする。

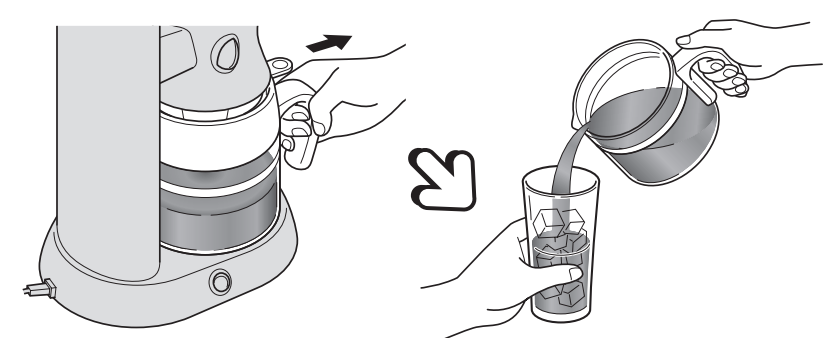
つくるコーヒーのカップ数に応じた目盛まで水を入れます。
（お湯は入れない。）

WATER DRIP ○○○
6 ―
5 ―
4 ―
3 ―
2 ―

切替ツマミをゆっくり右にまわしながら水滴の落ちる速度を調節する。

標準は、約1秒間に1滴の速さです。
（水温や水量によって、水滴の落ちる速度が変わります。水滴が止まったときは、再度調節してください。）

【薄目のコーヒーにしたいとき】
標準より右にまわして、速度を速めにします。

できあがったら、コーヒーを注ぐ。

フィルターをはずし、コーヒーをかきまぜてから、グラスなどに注ぎます。

切替ツマミの調節について

先が細い方	
STOP / WATER DRIP / HOT DRIP / FULL	「STOP」に合わせると、水が止まります。
STOP / WATER DRIP / HOT DRIP / FULL	「STOP」と「FULL」の間に合わせると、水滴が落ちます。（ゆっくりまわして、速度を調節）
STOP / WATER DRIP / HOT DRIP / FULL	「FULL」に合わせると、水が連続して出ます。（お手入れするときに合わせます。→P.21）

コーヒーの濃さはお好みで調節

◆水滴の落ちる速度によって、コーヒーの濃さが変わります。速いと薄くなります。
◆コーヒー豆の種類と挽きかたによっても、コーヒーの濃さが変わります。

温めるとき

カップに入れて、電子レンジなどで温めます。
（沸とうさせると、風味がそこなわれます。）

保存するとき

別の容器に入れ替えて、冷蔵庫で保存します。
保存は、2・3日までにしてください。

できあがり時間の目安

6カップ分を約1秒間に1滴の速さでドリップした場合、約3〜6時間でできあがります。
※できあがり時間は、水滴の落ちる速度・室温・水量・コーヒー粉の量などにより変わります。

ご注意

◆切替ツマミを「HOT DRIP」に合わせて、水容器に水を入れない。
（水を入れたときは、本体内に水がたまりますので、本体内を洗浄するために、温水ドリップしてください。→P.12）
◆水量は、「WATER DRIP」の目盛「6」以下にする。水が多いと、コーヒーがあふれるおそれ。

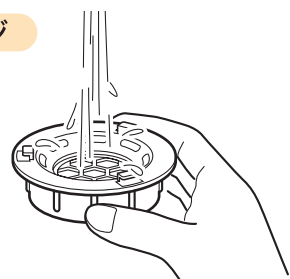
お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

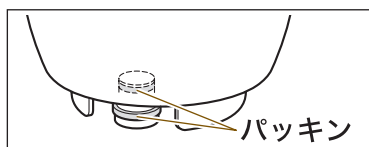
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れします。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使います。
◆スポンジ・歯ブラシ・布はやわらかいものを使います。

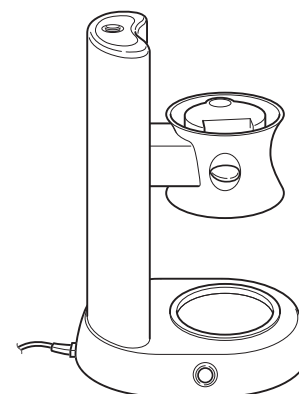
使うたびに洗う部品

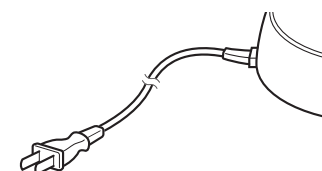
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや歯ブラシを使って洗い、水ですすぐ。
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

活性炭カートリッジ

水で流し洗いした後、よく乾かす。
（洗剤などは、使わない。）

ご注意

◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆水容器のパッキンは、はずさない。

汚れるたびにお手入れする箇所

本体

1 洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
2 乾いた布で、洗剤分を充分にふき取る。

電源コード
差込プラグ

乾いた布でふく。

水出口（本体内）

1 水容器の「WATER DRIP」の「6」目盛まで水を入れる。
2 切替ツマミを「FULL」に合わせ、水ドリップする。
（ペーパーフィルター・コーヒー粉はセットしない。）→P.16

ご注意

本体を水につけたり、水をかけたりしない。

お湯の出具合が悪くなったとき

（クエン酸を使って、湯アカを取り除く）

1 活性炭カートリッジを、本体からはずす。→P.11
2 フィルターをコーヒーサーバーにのせ、フィルターふたをしめて本体にセットする。
（ペーパーフィルター・コーヒー粉はセットしない。）→P.12
3 水容器にクエン酸 約10g（大さじ1杯）を入れ、□の目盛「4」まで水を入れてまぜる。
4 温水ドリップする。→P.12
5 クエン酸水が水容器の□の目盛「1」まで減ったら、スイッチを「OFF」にする。
6 保温板が冷えてから、水容器に残ったクエン酸水をすてて、すすぐ。
7 クエン酸のにおいをとるために、水容器の□の「4」目盛まで水を入れ、1～4回温水ドリップする。
（ペーパーフィルター・コーヒー粉はセットしない。）→P.12

ご注意

湯アカを取り除くときは、活性炭カートリッジを取りつけない。（つけて温水ドリップしたときは、異臭の原因になるので、活性炭カートリッジを交換してください。→P.23）

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
スイッチを「ON」にしてもランプがつかない。	差込プラグをコンセントに、差し込んでいますか。	差込プラグをコンセントに、差し込んでください。	14
お湯(水)が出ない。	水容器に水が入っていますか。	水容器に水を入れてください。	14・18
	水容器が確実にセットされていますか。	水容器を確実にセットしてください。	14・18
	切替ツマミが正しくセットされていますか。	切替ツマミを正しくセットしてからドリップしてください。	12・18
お湯の出具合が悪い。	–	湯アカを取り除いてください。	21
温水ドリップ(HOT DRIP)の時間がいつもより長くかかる。	–	湯アカを取り除いてください。	21
	一度使ったペーパーフィルターを、再度使っていませんか。	ペーパーフィルターは、使う度に交換してください。	
水出しコーヒーがうすい。	コーヒー粉を水で均等に湿らせ、上面をならしましたか。	水で均等に湿らせ、上面をならしてから水ドリップしてください。	16

こんなとき	理　由
水容器などの樹脂部品にキズ(欠け)のように見える箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。
樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。

部品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆活性炭カートリッジ(消耗部品)

品　番	ACO-K10K
交換の目安	約2年（1日1回使用した場合）

※寿命は、約2年です。（水質や使いかたによって、異なります。）

※寿命を大幅に超えて使うと、活性炭が流出することがあります。

◆コーヒーサーバー(破損したとき)

コード番号	ACO1039

◆樹脂部品(傷んできたとき)

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記までご相談ください。

◆水容器のパッキン(紛失したり、傷んできたとき)

上記までご相談ください。

仕様

電源	消費電力(W)	満水容量※(L)	抽出方式	外形寸法※(cm)			質量※(kg)	コードの長さ※(m)
				幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	550	0.78	ドリップ式	17	23.2	37.5	2.1	1.4

※印は、おおよその数値です。